

Oita Pickles

Oita Pickles 事例発表

合同会社ビジョナリープロジェクト

自己紹介



アップサイクル研究家
林 勇士 (はやし ゆうじ)

■ 経歴

- 1990年生まれ
- 大分県中津市出身
- 中津南高校→大分大学
- 産廃処理会社に就職
- アップサイクルで起業
- Oita Pickels開始

事業紹介



VISIONARY PROJECT

LEADING TO ZERO WASTE PLANET

合同会社

ビジョナリープロジェクト

■アップサイクル事業

- Oita Pickels
- アップサイクルの講演
- 企業のSDGs支援

■Webマーケティング事業

- ホームページ制作
- SNS運用代行
- 動画編集

アップサイクルとは？



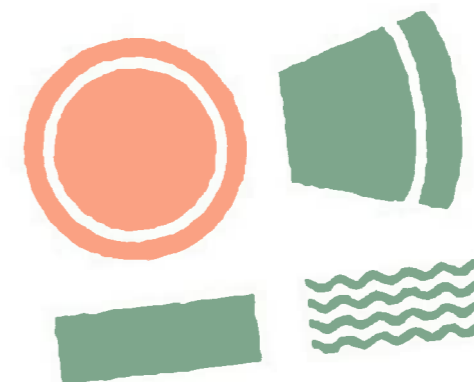
■ アップサイクルとは？ ■

捨てられるはずだったモノを
素材として付加価値の高い商品を作り、
その魅力や物語をお客様に伝えて、
購入していただくこと。



衣
食
住
に
直
結

Oita Pickelsとは？



Oita Pickles

季節が変わったらピクルスを食べて
また新しい季節のピクルスを飾る。



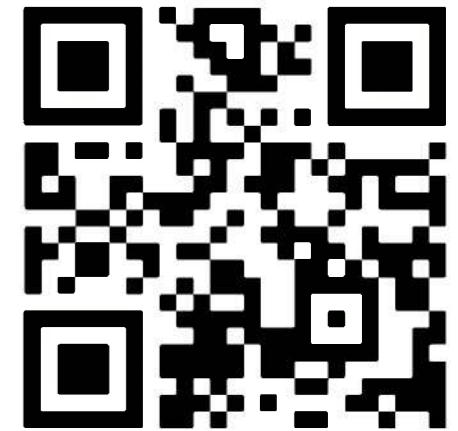
四季を楽しみたい私に
ぴったりのインテリアかも。



アップサイクル事業

自社製品

OITA PICKLES



オンラインストア

規格外野菜をアップサイクルしたピクルスのプロジェクト。大分県産の干し椎茸だしを入れて、まるやかな和風ピクルスに仕上げました。

▶取引先

大分空港／道の駅なかつ／OITA MADE



季節の旬な野菜を瓶詰め
パプリカ、ラディッシュ、紫キャベツ、
芽キャベツ、さつまいもなど、
旬な野菜を通じて、
季節の美味しさを感じる。



素材にこだわった製法
化学調味料、保存料、香料無添加で、砂糖はきび糖を使用。



規格外野菜を積極的に活用
大きさや形が不揃いでも
きれいで美味しいピクルスに。

Oita Picklesの「3つのこだわり」

①規格外野菜



②カラフル



③味とデザイン





**形や大きさが
不揃いな規格外野菜**



**カットすれば
美味しく食べられる**



彩りの良い
野菜を中心にセレクト



思わず「欲しい！」
と思わせる工夫



干し椎茸ダシの和風 ハーブ & スパイスの洋風



美味しいから
また買いたい

Oita Picklesの「5つの販路拡大戦略」

① クラファン



② マルシェ



③ メディア



④ コラボ



⑤ SNS



①クラウドファンディングを実施



¥ 現在の支援総額

441,167円

147%

目標金額は300,000円

支援者数

87人

募集終了まで残り

終了

② マルシェ



③メディア



④ コラボ



⑤ SNS

Instagram 定期更新中！



43 投稿
375 フォロワー
87 フォロー中

OITA PICKLES
【OITA PICKLES 公式アカウント】

- 旬な大分野菜のピクルス
- 無農薬、無肥料の自然栽培の野菜
- 原料にこだわり、砂糖や塩も厳選
- 規格外野菜を積極的に使用
- フードロス削減に貢献🔥
- 加工地：大分中津市
- 生産者：@yuji_upcycle

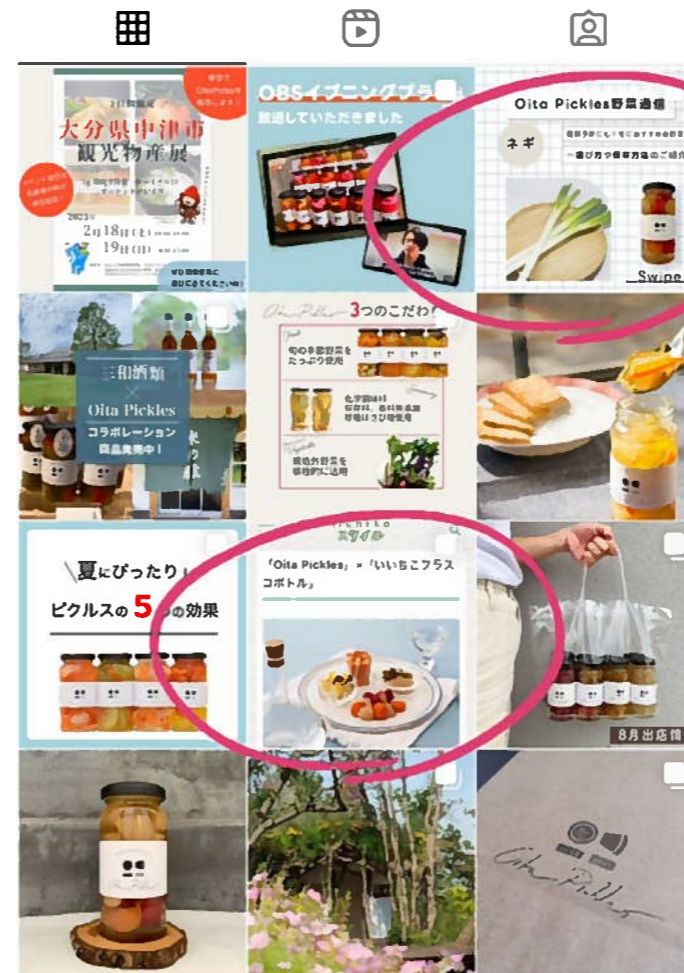
▼ECサイト
www.oita-pickles.com



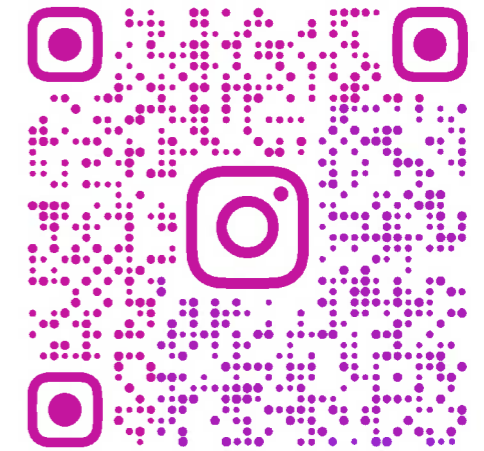
Oita Pickles 公式アカウント

Oita Picklesでは、
Instagramを定期更新しています。

イベント出展や「新商品」のご案内、
食品ロスを減らすための
野菜を長持ちさせるための情報
「Oita Pickles野菜通信」も
大人気となっております。



ぜひフォローやいいね、
コメントをお待ちしております！




@OITA_PICKLES





6次産業の3つの注意点

- ①：市場に合わせて商品を作る
 - ②：6次産業、規格外を押しすぎない
 - ③：自分が欲しい商品を作る
- 



Oita Pickles

ご清聴
ありがとうございました

